

bush trade

wszystko czego pragniesz

Stabilizatory do śmietany

Nasze stabilizatory znakomicie nadają się do wszystkich rodzajów ciast i tortów, przepysznych rolad i subtelných deserów.

Zalety naszych stabilizatorów do śmietany:

- natychmiast gotowe do użycia,
- dają możliwość dłuższej pracy nad wykończeniem gotowych produktów,
- stabilne przy zamrażaniu,
- optymalna sżytywność,
- wysoka wydajność,
- charakterystyczny aromat dla każdego rodzaju,
- przyjemnie wyczuwalne w ustach

Stabilizatory do śmietany dostępne w naszej ofercie:

- BANAN
- BIAŁA CZEKOLADA
- BORÓWKA
- BRZOSKWINIA-MARAKUJA
- CAPPUCCINO
- CYTRYNA
- CZARNA PORZECZKA
- CZEKOLADA
- CZERWONA POMARAŃCZA
- ESPRESSO
- GRUSZKA WILLIAMS
- IRISH COFFEE
- JABŁKO
- JABŁKO PIECZONE Z CYNAMONEM
- JOGURT
- JOGURT Z MAKIEM
- LIKIER JAJECZNY
- LIMONKA - CZARNY BEZ
- MALINA
- MANDARYNKA
- MANGO
- MARCEPAN
- MIODOWO-MIGDAŁOWY
- MORELA
- NEUTRALNY
- NUGAT
- ORZECH LASKOWY
- OWOCE LESNE
- PATISSANA 92
- POMARAŃCZA
- RABARBAR Z KAWAŁKAMI - TRUSKAWKI
- SEROWY
- SŁONY KARMEL
- STRACCIATELLA
- TIRAMISU
- TRUSKAWKA
- WIŚNIA

Bush Trade Sp. z o.o. Sp.k.

ul. Składowa 2b, 64-000 Kościan, tel/ fax 65 511 05 91, e-mail: biuro@bushtrade.pl

www.bushtrade.pl



bush trade

ciasto serowo-malinowe

Receptura na blachę 60x40 cm

BLAT KRUCHY

Mieszanka Kruchmix Bush Trade	1000	gram
Margaryna	400	gram
Jaja	50	gram

Frużelina malinowa	600	gram
--------------------	-----	------

SPÓD CZEKOLADOWY - 2 SZT.

Mieszanka Choco Bisquit Bush Trade	1000	gram
Jaja	600	gram
Woda	200	gram

KREM SEROWY

Stabilizator serowy Bush Trade	500	gram
Śmietana 30%	1000	gram
Woda	1200	gram

DEKORACJA

Miroir malinowy Bush Trade	600	gram
Maliny	500	gram
Borówki	200	gram
Czerwona porzeczka	100	gram

Sposób przygotowania:

Mieszankę KRUCHMIX połączyć ze wszystkimi składnikami i schłodzić, następnie rozwałkować i wyłożyć na spód blachy i wypiec. Po wystudzeniu blatu kruchego rozprowadzić frużelinę malinową.

Ciasto biszkoptowe przygotować według receptury na opakowaniu. Masę podzielić na dwie równe części i rozsmarować na blachy wyłożone papierem do pieczenia. Temperatura pieczenia: 180-190 stopni C. Czas pieczenia: około 7-9 minut.

Wypieczony blat biszkoptowy wyłożyć na wcześniej przygotowany blat kruchy z frużeliną i wylać krem serowy. Przykryć drugim blatem biszkoptowym, a następnie rozprowadzić cienką warstwę kremu serowego. Całość odstawić do schłodzenia. Do dekoracji użyć miroiru malinowego, na którym można dodatkowo ułożyć świeże owoce.

Bush Trade Sp. z o.o. Sp.k.
 ul. Składowa 2b, 64-000 Kościan
 tel/ fax 65 511 05 91
 mail: biuro@bushtrade.pl
www.bushtrade.pl